

Spargel-Kernöl-Eierspeise im Erdäpfel

Zutaten:

2 große Erdäpfel mit Schale
Öl zum Frittieren

2 Eier
1 EL Obers
Gewürze: Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel
30 g Zwiebel, fein geschnitten
100 g weißer Spargel
(geschält, gekocht, klein geschnitten)
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Kernöl
1 EL fein geschnittener Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung:

Die Erdäpfel waschen und in Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen und in der Breite halbieren. Diese Hälften wiederum unten abschneiden, damit die Erdäpfel stehen. Nun die Hälften mit einem Teelöffel aushöhlen und in einem Topf mit Öl bei ca. 170°C goldbraun frittieren.

Für die Eierspeise die Eier mit Obers und den Gewürzen versprudeln. Dann Zwiebel, Spargel und Knoblauch in der Pfanne mit etwas Butter anbraten. Das Eier-Obers-Gemisch begeben und verrühren, die Pfanne vom Herd nehmen und das Kernöl einrühren.

Die heißen Erdäpfelhälften mit der Eierspeise füllen und mit geschnittenem Schnittlauch garnieren. Mit beliebigen Salaten (zB. Vogelsalat, Rucola, Frühlingskräutersalat) servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at